

## ARRANGEMENT FOR MOULDING FOOD MASSES

**Patent number:** SU1445676  
**Publication date:** 1988-12-23  
**Inventor:** ARKHIPOV VLADIMIR N (SU); MACHIKHIN YURIJ A (SU); LUNIN  
LEONID N (SU); MAKSIMOV ALEKSEJ S (SU)  
**Applicant:** MO T I PISHCHEVOJ PROMY (SU)  
**Classification:**  
**- international:** A23G3/12  
**- european:**  
**Application number:** SU19874240767 19870506  
**Priority number(s):** SU19874240767 19870506

Abstract not available for SU1445676

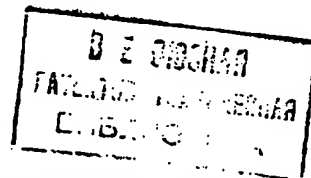
---

Data supplied from the *esp@cenet* database - Worldwide



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР  
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

# ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ



(21) 4240767/31-13

(22) 06.05.87

(46) 23.12.88. Бюл. № 47

(71) Московский технологический институт  
пищевой промышленности

(72) Ю. А. Мачихин, Л. Н. Лунин, А. С. Мак-  
симов и В. Н. Архипов

(53) 664.143.86 (088. 8)

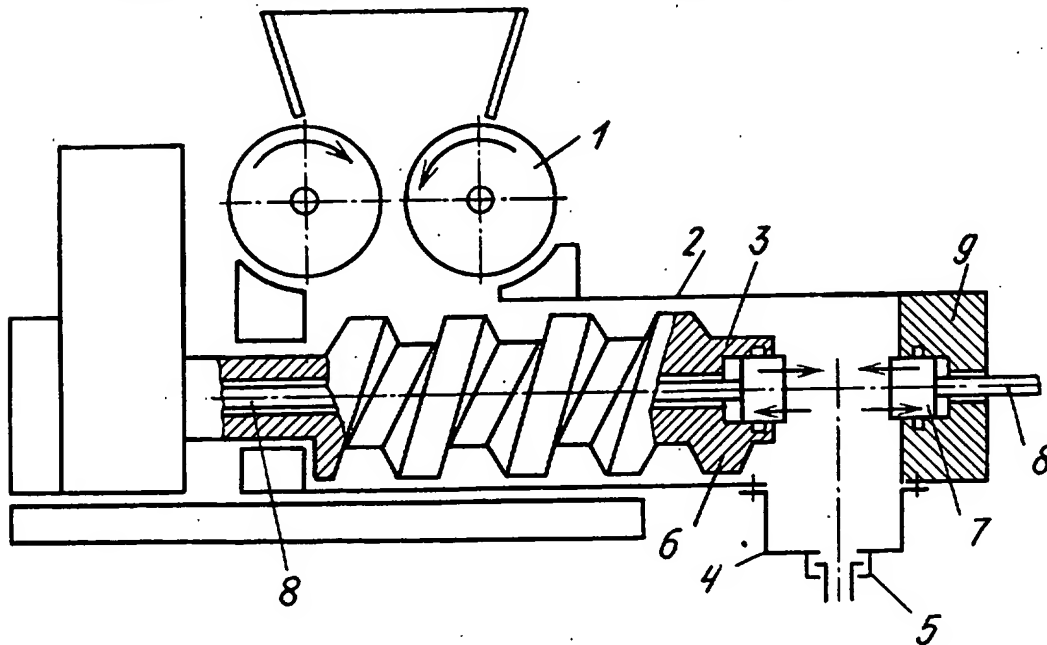
(56) Авторское свидетельство СССР  
№ 865257, кл. А 23 G 3/12, 1979.

Авторское свидетельство СССР  
№ 1155225, кл. А 23 G 3/12, 1985.

## (54) УСТРОЙСТВО ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ МАСС

(57) Изобретение относится к пищевой про-  
мышленности, а именно к устройствам для  
выпрессовывания жгутов из пищевых, пре-  
имущественно конфетных, масс. Целью изоб-  
ретения является повышение качества фор-  
муемых изделий путем снижения давления  
формования и интенсификации вибровоз-  
действий на массу. Устройство, содержащее

питатель 1, нагнетатель 2 с рабочими ор-  
ганами 3 в виде зацепляющихся винтов,  
предматричную камеру 4 с матрицей 5, основ-  
ные виброэлементы 6 в виде поршней, уста-  
новленных соосно с рабочими органами 3, и  
вибровозбудитель 8, снабжено дополнитель-  
ными виброэлементами 7, расположенными  
соосно с основными виброэлементами 6 с  
возможностью возвратно-поступательного  
движения в противофазе. Виброэлементы 7  
размещены в отверстиях передней стенки 9  
нагнетателя 2, а предматричная камера 4 —  
в нижней части последнего. В результате  
вибровоздействий повышается текучесть пе-  
рерабатываемой массы и она выпрессовы-  
вается с минимальными потерями давле-  
ния, что способствует исключению шеро-  
ховатостей на поверхности жгутов, сокраще-  
нию раковин и других поверхностных де-  
фектов. Снижение давления формования  
положительно сказывается на качестве из-  
делий, т. к. определяет их более нежную кон-  
систенцию. 1 ил.



Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к устройствам для выпрессовывания жгутов из пищевых, преимущественно конфетных, масс.

Цель изобретения — повышение качества формуемых изделий путем снижения давления формования и интенсификации вибровоздействий на массу.

На чертеже схематично изображено устройство для формования пищевых масс.

Устройство содержит питатель 1 с валками, нагнетатель 2 с рабочими органами 3, предматричную камеру 4 с матрицей 5, основные 6 и дополнительные 7 виброэлементы в виде поршней, установленных соосно с рабочими органами 3 нагнетателя 2, вибровозбудитель 8, жестко соединенный с поршнями. Дополнительные виброэлементы 7 установлены соосно с основными виброэлементами 6 с возможностью возвратно-поступательного движения в противофазе. Нагнетатель 2 имеет переднюю стенку 9 с отверстиями для размещения дополнительных виброэлементов 7. Предматричная камера 4 расположена в нижней части нагнетателя 2 между поршнями основных 6 и дополнительных 7 виброэлементов. Рабочие органы 3 выполнены в виде зацепляющихся винтов.

Устройство работает следующим образом.

Пищевая масса поступает в приемную воронку и валками питателя 1 направляется в зону загрузки нагнетателя 2. В зоне загрузки масса равномерно заполняет полость между витками зацепляющихся винтов рабочих органов 3 и перемещается в предматричную камеру 4 с матрицей. Вибровозбудитель 8 приводит в колебательное движение цилиндрические поршни виброэлементов 6 и 7, которые соприкасаются с массой и создают в ней переменные деформации и напряжения. В результате вибродействия повышается текучесть перерабатываемой

массы и она выпрессовывается из матрицы с минимальными потерями давления.

Использование предлагаемого устройства по сравнению с известным позволяет повысить качество формуемых жгутов и снизить давление формования на 30 — 50%. Повышение качества выражается в исключении шероховатости поверхности жгутов, сокращении количества раковин и других дефектов. Вследствие этого уменьшаются возвратные отходы при формовании, что является существенным резервом увеличения фактической производительности машин. Снижение давления формования в указанных пределах положительно сказывается на качестве жгутов, так как определяет их более нежную консистенцию и меньшую твердость после охлаждения.

#### Формула изобретения

Устройство для формования пищевых масс, содержащее питатель, нагнетатель с рабочими органами, предматричную камеру с матрицей, виброэлементы в виде поршней, установленных соосно с рабочими органами нагнетателя для сообщения колебаний формуемой массе, и вибровозбудитель, жестко соединенный с поршнями, отличающееся тем, что, с целью повышения качества формуемых изделий путем снижения давления формования и интенсификации вибровоздействий на массу, оно снабжено дополнительными виброэлементами, жестко соединенными с вибровозбудителями, установленными соосно основным виброэлементам с возможностью возвратно-поступательного движения в противофазе, при этом нагнетатель имеет переднюю стенку с отверстиями, дополнительные виброэлементы, выполненные в виде поршней и размещенные в отверстиях передней стенки нагнетателя, а предматричная камера расположена в нижней части последнего между поршнями основных и дополнительных элементов.

Редактор В. Петраш  
Заказ 6530/6

Составитель В. Селехов  
Техред И. Верес  
Тираж 549

Корректор Г. Решетник  
Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР по делам изобретений и открытий  
113035, Москва, Ж—35, Раушская наб., д. 4/5  
Производственно-полиграфическое предприятие, г. Ужгород, ул. Проектная, 4